Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 8 stycznia 1927 roku. № 2.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

P. PETIT,
dyr. Szkoły Piwowarskiej w Nancy, prof. Wydziału Nauk Przyrodniczych.

Szczepienie piwa. [1]

(Dokończenie).

Niedawno M. Moritz ogłosił pracę, w której usiłuje dowieść, że brzeczki bogate w azot aminowy sprzyjają rozwojowi bakterji. Amino-kwasy pochodzą wyłącznie ze słodu. Stąd M. Moritz wyciąga wniosek, że dla zapewnienia trwałości piwu należy unikać słodów zbyt bogatych w azot aminowy, to znaczy słodów, w których rozszczepienie zostało zbyt daleko posunięte. W doświadczeniach M. Moritza doza azotu aminowego sprzyjająca w szczególności kwasowości piwa, wynosi 16 mgr. na 100 cc. brzeczki; wpływu szkodliwego nie spotrzeżono przy 12 mgr., a doza azotu aminowego, wynosząca 8,5 mgr., odpowiada brzeczce ubogiej w te składniki. W wielu browarach używają jako domieszki ziarna surowego, które nie zawiera azotu aminowego, co powoduje, że redukuje ono azot aminowy, pochodzący ze słodu.

W jednej z serji słodów zbadnych przez Moritza maksymalna doza azotu wynosi 94 mgr. na 100 cc. substancji suchej. Słód ten przerobiony na brzeczkę w stanie wilgotności 5% i po dodaniu 25% ekstraktu pochodzącego z surowego ziarna będzie zawierać 12,5 mgr. azotu aminowego w 100 cc. brzeczki (12,5 Ball.) Podobna doza według Moritza nie sprzyja w wydatny sposób rozwojowi bakterji. Używając więc surowego ziarna w dozach normalnych tylko w wypadkach wyjątkowych można otrzymać stosunek azotu aminowego, który może być szkodliwy.

[1]) Tłumaczenie z upoważnienia autora. Art. niniejszy ukazał się w Nr. 18 „Brasserie et Malterie“ z dnia 5 grudnia 1926 roku.

Poza produktami wydzielanemi przez bakterje uważano, iż poważną przeszkodą dla rozwoju fermentów jest P_H Doświadczalne zbadanie tej sprawy jest zaledwie rozpoczęte, a pierwsze wyniki nie przemawiają na korzyść poważniejszego wpływu wywieranego przez P_H Różni autorzy stwierdzili na podstawie badań laboratoryjnych, że naprzykład sarcyny, niezaklimatyzowane w piwie, rozwijają się z trudnością lub nawet przestawały się rozwijać przy P_H niższem niż 4,2 wówczas, gdy rozwijały się świetnie przy P_H równem 6,0.

Ale nie jest tak łatwo obniżyć wartość P_H w piwie. Doświadczenia stwierdziły, że wartość ta przeważnie waha się pomiędzy 4,5 a 4,2. O wiele łatwiej jest zmieniać wartość P_H brzeczki, przynajmniej w pewnych granicach, ale nie można liczyć na to, że obniżenie wartości P_H otrzymane w brzeczce, zostanie utrzymane w piwie.

Tyle czynników wpływa na koncentrację ionów wodorowych, że Ph nie wyjaśnia dotychczasowych pojęć, dotyczących kwasowości i zasadowości. Samo zaś określenie P_H jest dalekie od ścisłości. Można zaledwie określić dokładnie wartość jego w znakach dziesiętnych, kiedy się posługujemy przyrządami elektrycznemi. Wyniki otrzymane przy zastosowaniu metody barwnikowej są jeszcze mniej dokładne. Jeden z tych barwników czerwień metylu, której możemy używać dla wartości 4 — 5, ulega wpływowi kwasu węglowego, co nie pozwala na stosowanie jej przy badaniach nad piwem.

Najlepszym przykładem szczepienia piwa, jaki znamy, jest zjawisko towarzyszące powstawaniu kwasu mlekowego w pewnych gatunkach piw, które były tak bardzo rozpowszechnione dawniej. Ale wiadomem jest, iż smak tych piw jest twardy, co wpływa na zwężenie rynku zbytu. Wpływ uodparniający powodowany przez rozwój fermentów octowych jest uwidocz-

niony przez fakt, że piwo doprowadzono do pożądanego stopnia kwasowości podobnej odporności, jak piwo, którego kwasowść osiągnięto w sposób normalny. Ale smak piw zakwaszonych jest już zupełnie swoisty, a rozwój sarcyn i bakterji mlekowych uczyniłby go zupełnie nieznośnym.

Z chwilą gdy stwierdzono, że P_H wywiera wpływ na życie bakterji, trzeba było pomyśleć o zmianie tej własności przez dodawanie związków kwasowych. Dokonano prób dodając kwasu mlekowego. Próby te dowiodły, że pożądany skutek otrzymywał się tylko przez dodanie dozy, nieprzekraczającej pewnej granicy, która zresztą zmienia się zależnie od piwa. Jeżeli doza ta została przekroczona, trwałość piwa była ponownie narażona na szwank. Wzrost kwasowości tłumaczy działalność ochronną kwasu siarkowego, ale jak wiadomo działanie to jest krótkotrwałe.

Zawsze wydawało mi się, że przy zmętnieniach i osadach, odpowiadających rozwojowi bakterji, zanim stwierdzono smak kwaśny należy zwrócić jednakowo uwagę na substancje, które zostały strącone, jak i na bakterje. Inaczej mówiąc z dwóch gatunków piwa, które zawierają taką samą ilość bakterji na daną objętość, jedno może być mętne, a nawet osadzające, wówczas, gdy drugie pozostanie klarownem. Nie można tego tłomaczyć jedynie wolną kwasowością. Te zmętnienia powstają przedewszystkiem od koloidów białkowych, które są wrażliwe na najmniejsze wahania kwasowości. Z brzeczki niechmielonej udało nam się już dosyć dawno otrzymać pewną ilość substancji białkowej, która tylko nieznacznie rozpuszcza się w wodzie, ale w obecności soli mineralnych i kwasów aminowych rozpuszcza się znacznie lepiej. Roztwory te mętnieją zlekka pod wpływem zimna, a mętnieją bardzo silnie jeżeli zobojętnimy minimalną dozę kwasu mlekowego, który przyczynił się do otrzymania roztworu. Wystarcza więc, by piwo zawierało jaknajmniejsze dozy substancji rozpuszczonych przez kwas mlekowy, lub jakikolwiekbądź inny związek kwasowy, by wzrosła jego wrażliwość na najmniejsze zakażenia. Ponieważ też same substancje azotowe słodu rozpuszczają się w obecności składników zasadowych, najmniejsze zwiększenie kwasowości powoduje zmętnienie lub zmącenie piwa.

Stwierdzono, że neutralizując częściowo maniokę, która posiada reakcję alkaliczną, podnosi się dozę azotu rozpuszczonego, tembardziej, im dalej zostało posunięte zobojętnienie. Nic więc dziwnego, że w piwie znajdujemy różne ilości ciał białkowych, które są strącane przez najmniejsze wahania P_H co jest bardzo niekorzystne dla trwałości piwa.

Obecność tych substancji jest tem gorsza, że jako ciało koloidalne w razie lokalnego strącenia, w butelce, powoduje one strącenie wszystkich koloidów w niej zawartych.

Zdaje mi się, że możemy skutecznie poszukiwać sposobu polepszenia trwałości piwa, starając się usunąć jeszcze przed filtrowaniem substancje, ulegające strąceniu przez wahania P_H lub przez wpływy mechaniczne. Należy jednak przekonać się, że ilość tych substancji, jaka uległa rozpuszczeniu, została rzeczywiście poważnie zmieniona przez obecność chociażby sladów kwasowości, lub zasadowości i, że zmiany kwasowości na skutek chmielenia i fermentacji są właściwemi przyczynami zmiany ilościowej w zawartości koloidów w piwie. Nie przyzwyczailiśmy się jeszcze do rozpatrywania wpływów, które przez czas dłuższy lekceważono, a których znaczenie staje się coraz bardziej oczywiste.

Owoce prohibicji.

Depesze z Nowego Jorku donoszą, że w okresie świątecznym w całych Stanach Zjednoczonych, miały miejsce masowe zatrucia alkoholem.

W samym Nowym Jorku zmarło z tego powodu kilkadziesiąt osób, a kilkaset w stanie bardzo ciężkim przewieziono do szpitali. Jest to zwykły świąteczny plon, jaki od lat siedmiu zbiera prohibicja. To też karykaturzyści amerykańscy przedstawiają częstokroć prohibicję jako trucicielkę.

Do walki z alkoholem przystąpiono pod hasłem, iż alkohol jest trucizną. Prohibicja zwyciężyła. Jakież są tego następstwa, znajdujące wyraz w faktach, a nie w deklamacjach fanatyków, prawiących o dobrodziejstwach prohibicji.

Przedewszystkiem miejsce dobrze oczyszczonego alkoholu, który mógł być szkoliwym dla zdrowia tylko w wypadkach nadużyć, zajęły źle oczyszczone trunki wyrabiane sposobem domowym lub w tajnych gorzelniach.

Zamiast tanich gatunków wódki, w potajemnym handlu można dostać za drogie pieniądze trujące mikstury, przy których wyrobie denaturat i spirytus drzewny odgrywają dominującą rolę.

Reforma przeprowadzona rzekomo w interesie szerokich mas ludowych najbardziej je dotknęła. Ludzie zamożniejsi zawsze mają możność dostać w dowolnej ilości trunki sprowadzane z zagranicy, począwszy od angielskiej whisky, a skończywszy na francuskim szampanie. Całe flotylle okrętów, wypełnionych pakami butelek oczekuje w odległości kilku mil od wybrzeży na nabywców. Dolar zapewnia szczęśliwym posiadaczom spełnienie najbardziej wyszukanych życzeń. Prohibicja dla ludzi zamożnych oznacza

jedynie wzrost cen na produkty przemysłu fermentacyjnego.

Ludność biedniejsza jest skazana na picie trunków, które zatruwają organizm w krótkim czasie, a niejednokrotnie działają, jak najokropniejsza trucizna, powodując w ciągu kilku godzin śmierć lub ślepotę. Drzewny alkohol przez jakiś czas sprawiał straszne spustoszenia wśród biednej, ciemnej ludności murzyńskiej. Zbrodniczy „bootleger", mający mało skrupułów w stosunku do ludności białej nie miał ich wcale w stosunku do pogardzanych negrów. Jedynym jego celem było jaknajprędsze zbogacenie się.

Statystyka opublikowana przez Główny Federalny Urząd Prohibicyjny lepiej niż wszelkie inne argumenty przemawia przeciwko prohibicji.

W ciągu ubiegłego roku aresztowano w Stanach Zjednoczonych przeszło siedemdziesiąt tysięcy osób za wykroczenie przeciwko prawu Volstaeda. A nie należy zapominać, że wykroczenia, które winnych zaprowadziły przed kratki sądowe, stanowią tylko nieznaczną część ogólnej ilości wykroczeń. W wielu stanach i miastach, federalne władze prohibicyjne nie znajdują żadnego poparcia ze strony stanowej policji. Rola ich sprowadza się do biernego obserwowania bezsensowności i nierealności przepisów prohibicyjnych.

Cała energja dyktatora prohibicyjnego gen. Andrewsa, idzie przeważnie na marne. Nie mogąc zwalczyć nielegalnego handlu alkoholem na miejscu, probuje on w drodze układów z Anglją i Francją utrudnić dowóz napojów alkoholowych, łudząc się, iż państwa europejskie będą popierały wbrew własnym interesom, fantastyczne pomysły ustawodawczego uszczęśliwiania i poprawiania ludzkości przez zmuszanie jej do wyrzeczenia się niewinnych nawyków i przyzwyczajeń, w których stare kulturalne narody nie widzą dla siebie żadnego niebezpieczeństwa.

Wartość alkoholu, który uległ w roku ubiegłym konfiskacie wynosi 13.000.000 dolarów, czyli około stu trzydziestu miljonów złotych. Pomimo, iż tak wielka ilość alkoholu uległa konfiskacie, można być pewnym, iż nikt w Ameryce nie odczuwał braku alkoholu. Miejsce skonfiskowanych beczek i pak wypełnionych butelkami zajęły nowe beczki i nowe paki, które przypłynęły ze składów, mieszczących się na Bermudach, St. Pierre de Miquelon i Kubie, lub które przywiezione z Meksyku lub z Kanady, która ostatecznie zdecydowała się na opuszczenie szeregów prohibicyjnych. Wszystkie prowincje po kilkoletnich doświadczeniach wstąpiły na drogę umiarkowanych reform, zarzucając myśl rywalizowania ze Stanami Zjednoczonemi w przymusowem nawracaniu ludzkości na drogę zupełnej abstynencji.

Gdyby to było w mocy fanatyków prohibicji, rozpoczęliby nowe wojny krzyżowe przeciwko krajom, w których spożycie alkoholu nie jest krępowane drakońskiemi ustawami, lub odgrodziliby się nowym chińskim murem od Kanady, która w ich mniemaniu jest ogniskiem niebezpiecznej zarazy moralnej. Niestety wojny krzyżowe i mur chiński nie są do pomyślenia w dwudziestem stuleciu. Pozostaje więc droga układów. Skłonić Kanadę, by sama przeszkadzała swym obywatelom w handlu ze Stanami Zjednoczonemi, by sama wzmocniła swe straże graniczne, by nie przepuszczała do Stanów Zjednoczonych alkoholu, by swych obywateli, którzy trudnią się tym handlem uważała za przestępców. To jest jedyna droga. Ale czy da się na niej cośkolwiek osiągnąć?

Nielegalny handel alkoholem przynosi tak wielkie dochody, że nie odczuwa prawie zupełnie strat, jakie ponosi z tytułu wyroków sądowych, konfiskat i kar administracyjnych, jakie nakładją władze prohibicyjne. A straty te są jednak bardzo poważne. Główny urząd prohibicyjny komunikuje, że w roku ubiegłym sprzedano z licytacji przeszło 6000 samochodów i 187 łodzi motorowych skonfiskowanych bootlegerom. Jeżeli do tego dodać wartość skonfiskowanych trunków i grzywny sądowe otrzymamy sumę, sięgającą wielu miljonów dolarów. Ale jest to drobnostka wobec niesłychanych dochodów kontrabandzistów. Zresztą amerykanie są praktyczni. Istnieją już w Stanach zupełnie sprawnie działające towrzystwa asekuracyjne, które przyjmują asekurację na wypadek konfiskaty, więzienia i kar wymierzanych bootlegerom przez sądy lub władze prohibicyjne. Naturalnie towarzystwa te działają nielegalnie, ale jak twierdzą dzienniki amerykańskie zupełnie sprawnie i podobno rzetelnie. Jest to jeszcze jeden przyczynek do tego, jak demoralizujący wpływ mają przepisy, nie cieszące się popularnością, i krępujące wolność osobistą w sprawach, w które prawodawstwo nigdzie nie wkracza z podobną bezwzględnością.

O rozmiarach importu alkoholu z zagranicy najwymowniej świadczy fakt, że w ubiegłym roku zatrzymano 225 okrętów, które przewoziły alkohol.

Jak wielkie sumy pochłana prohibicja, pisaliśmy w poprzednich numerach „Przemysłu". I jakież są tego następstwa? Dane opublikowane przez Główny Urząd Prohibicyjny dają na to zapytanie najlepszą odpowiedź: wzrost przestępczości, nieposzanowanie prawa, korupcja, demoralizujący wpływ na młode pokolenie, wzrastające w niezdrowej atmosferze, w której za przestępcę jest z punktu widzenia prawnego uważany człowiek, wypijający kieliszek whisky, koniaku, wina lub piwa, zawierającego więcej, niż $^1/_2$% alkoholu.

(Dokończenie nastąpi).

BROWAR BANKU ANGIELSKIEGO.

Wśród dokumentów, dotyczących założenia banku angielskiego został odnaleziony niedawno ciekawy dokument, który spowodował, iż na posiedzeniu zarządu banku angielskiego była poruszana możliwość założenia browaru. Dokumentem tym jest przywilej królewski z dnia 27 lipca 1694 roku, ktory nadaje bankowi angielskiemu prawo warzenia piwa, na potrzeby własnych urzędników oraz prawo sprzedaży. Bank angielski korzystał z tego przywileju jedynie w pierwszych latach swego istnienia, obecnie powstał pomysł założenia browaru na potrzeby kantyny urzędników banku.

Skrzynka do listów.[1]

W rubryce tej będą zamieszczane stale zapytania i odpowiedzi z dziedziny teorji i praktyki piwowarskiej nadsyłane do redakcji przez naszych czytelników. Dział ten ma cel przedewszystkiem praktyczny. Uprzejmie prosimy naszych korespondentów:

1) o dokładne formułowanie zapytań,

2) o uniknięcie łączenia różnych spraw w jedno zapytanie.

Zapytania.

1) Dlaczego piwa moje w kufach składowych mają dostatecznie CO_2 i pienią się dobrze (piana bardzo gęsta i trwała), a po przefiltrowaniu tracą na pienistości do tego stopnia, że po nalaniu go ze szklanki do szklanki, piana nie trzyma się i szybko ginie.

Piwnice są chłodne i nie przekraczają w lecie 2° R. Zamykam (szpuntuję) kufy po 10 dniach za pomocą aparatów (Szpuntaparate) przy 0,25 — 0,30 atm. Piwa wychodzą z piwnic po 10 do 12-tu tygodniach do konsumcji. Obciągalnia bardzo dobrze urządzona składa się z rozdzielacza, regulatora, filtra i izobarometra.

Szanownych Kolegów, którzy przechodzili podobne nieprzyjemności, proszę o łaskawe jaknajliczniejsze odpowiedzi z podaniem już wypróbowanych przez nich zaradczych środków.

2) W jaki sposób zapobiec można pleśnieniu ścian w fermentowni i w piwnicach składowych.

3) W jaki sposób można zużykować zbytnie drożdże w browarze? Czy nadają się one jako pasza dla koni i w jakiej formie.

[1] Redakcja zamieszcza w tym dziale wszystkie, napływające odpowiedzi, pozostawiając Sz. Czytelnikom ich ocenę.

ODPOWIEDŹ NA PYTANIE 1-SZE.

Jeżeli niefiltrowane piwo WPana posiada zadawalającą pienistość i węglikowość należy szukać przyczyn zła w splocie następujących okoliczności:

Przyczyny mechaniczne: piwo, zmierzające od beczki składowej ku sądkom, może być pozbawione kwasu węglowego przez wzburzenie, wyciskanie lub gwałtowne wysysanie. Szkodliwe wzburzenie piwa może nastąpić w samowyrównywaczu (Druckregler), czy to wskutek nieodopowiedniej pompy piwnej (tłok, wentyle, wiele załamań lub zwężeń przelotów), czy tez wskutek tego, iż samowyrównywacz jest za mały i dlatego zbyt prędko pędzony. Pewne straty węgliku mogą nastąpić również podczas ściekania piwa w sądki, o ile rura izobarometru nie sięga dna.

Wyciskanie kwasu węglowego z piwa ma miejsce, gdy przewody są długie, stosunkowo wąskie, i osie ich, to jest osie, przeciekającego strumienia piwnego, wychodzą często z jednej płaszczyzny. Wówczas ze strumieniem piwa zachodzi coś podobnego do ręcznego wyżymania bielizny, kiedy wyciskaną jest woda. W wypadku, który omawiamy, wyciskany jest kwas węglowy.

Gwałtowne wysysanie węglika następuje o ile samowyrównywacz nie tłoczy piwa ku pompie, lecz ssie je, jak zwykła pompa. Tak zwany ssący powietrznik samowyrównywacza powinien być zaopatrzony w próżniomierz, którego wskazówka nie powinna nigdy wskazywać ujemnie (czerwone pole podciśnieniowe), znajdując się prawie bez drgnięć stale na czarnem polu dodatniem, mniej więcej na stopniu szpuntowania lub wyżej (cena takiego próżniomierza od 75 m/m. + O + 0,5 atm. 10 fr. gwint czopka $^1/_8$, lub z redukcją na $^1/_4$ drożej o fr. 2.—).

Przyczyny cieplne. Piwa przy obciągu, podobnie, jak i lokale, gdzie się piwo znajduje, winny mieć temperaturę ca 2° R. Mniejsze lub większe odchylenie od tej zasady nie jest nawet tak szkodliwe, jak zmienianie ciepłoty przepływającego strumienia piwnego, na przykład podmrażanie go przed filtrem, następnie nagrzewanie w filtrze izobarometrze i t. p.

Powstawanie prądów elektrycznych wzburzających piwo i strząsających CO_2. Prądy elektryczne mogą powstać z powodu niedobrego pobielenia, lub z powodu stykania się piwa ze zbyt wielu rodzajami metali.

Przyczyny spowodowane samym filtrem. Piwo powinno przechodzić w filtrze chociażby częściowo w kierunku od dołu ku górze. Masa załadowana w filtrze winna być dostatecznie puszysta, nieugnieciona i niezaprasowana nadmiernie i wreszcie nieprzeasbestowana. (O ile odrożdżenie pozwala na to, lepiej wo-

góle unikać asbestu, ponieważ tworzy on szczelne diafragmy osmotyczne, przez co zupełnie zrywa perełkowania węglika lub je znacznie rozluźnia). Najlepsze są filtry do których zakłada się gotowe zawczasu przygotowane suche i pulchne kołacze masy filtracyjnej.

O ile przez zastosowanie się do powyższych wskazówek zło nie zostanie usunięte, piwo WPana jest stanowczo zbyt ubogie w koloidy oraz węglik wiązany. Poprawy należy szukać w gatunku i przygotowywaniu słodu, zacieraniu, chłodzeniu brzeczki, rodzaju drożdży, ich przygotowywaniu i zadawaniu, fermentowaniu, szpuntowaniu, w aseptykach i specyfikach, a nawet częściowo w charakterze wody. Najprawdopodobniej przyczyną zła jest cały szereg drobnych niewłaściwości, począwszy od słodu a kończąc na filtrze, co razem wziąwszy powoduje wskazane przez WPana objawy.

W wielu zagranicznych browarach używa się obecnie w celu usunięcia omawianych objawów, „saponiny" (w paczkach kilowych zażywicowanych à 20 fr.). Jest to nieszkodliwy proszek roślinny z silnym zapachem korzenno - chmielowym, składający się niemal wyłącznie z koloidów, będących składnikami piany piwnej. Dodaje się go w bardzo nieznacznej ilości do gotowych piw, głównie w celu osiągnięcia przy wyszynku pięknej, trwałej piany pilzeńskiej, oraz w celu zapobieżenia pośrednio prędkiemu ulatnianiu się węglika. „Saponina" potęguje również działanie chmielu tak pod względem aromatu, jak i trwałości piwa.

(—) Inżynier *Karol Józef Posepny.*

ODPOWIEDZI NA PYTANIE DRUGIE.

Odpowiedź I.

Na pytanie drugie mogę tylko radzić dobrze ściany oskrobać, oczyścić i pobielić niegaszonem, świeżem wapnem, powtarzając to aż do skutku, chociażby co tydzień.

Maksymiljan Pirwic,
Kierownik browaru w Sarnakach

Odpowiedź II.

Do bielenia ścian nadaje się znakomicie środek dezynfekcyjny „Aktywina", jako domieszka do wapna po uprzedniem gruntownem usunięciu pleśni.

Szyn.

ODPOWIEDZI NA PYTANIE TRZECIE.

Odpowiedź I.

Drożdże piwne i wszelkie osady z kuf składowych dobrze przegotowane nadają się doskonale jako pasza nietylko dla trzody chlewnej i krów, lecz również dla koni. Obrok, polany przegotowanemi drożdżami, jest chętnie spożywany przez konie i przyczynia się w dużym stopniu do zwiększenia ich apetytu.

Szyn.

Odpowiedź II.

Z powodu goryczki, jaką chmiel udziela drożdżom, nie nadają się one jako pasza dla koni, natomiast stanowią doskonały karm dla świń ze względu na wysoką procentową zawartość białka. Z początku niebardzo chcą jeść dopóki się nie przyzwyczają. Do drożdży, wlanych do beczki, należy dodać pewną ilość kiełków słodowych i wszystko gotować przez 10 — 15 minut parą doprowadzoną do beczki. Można w tym celu użyć również kotła, lub parnika do kartofli. Zamiast kiełków słodowych można użyć słodzin, gdyby świnie nie chciały jeść z kiełkami. Trzoda karmiona podobnym pokarmem tuczy się dobrze.

Maksymiljan Pirwic.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Zebranie Zarządu Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P., które miało się odbyć dnia 20 b. m., zostało odłożone na drugą połowę lutego. O dokładnej dacie i miejscu zebrania nastąpi osobne zawiadomienie.

Związek Właścicieli Browarów uprasza swych P. T. Członków o łaskawe nadsyłanie danych dotyczących sprzedaży piwa w roku ubiegłym. Dane te są konieczne do zamknięcia książek za rok 1926.

Rozporządzeniem Ministra Skarbu z dnia 22 grudnia 1926 roku została obniżona stopa podatku przemysłowego do 1% od obrotów wymienionych w punktach 1-szym i 4-tym artykułu V-go ustawy o państwowym podatku przemysłowym. Punkty te brzmią, jak następuje:

Artykuł V. Za obrót podlegający opodatkowaniu uważa się: 1) W przedsiębiorstwach handlu towarowego, względnie skupu zawodowego w celu odsprzedaży wewnątrz Państwa — sumę przychodu brutto za towary: sprzedane za gotówkę, wymienione lub sprzedane na kredyt, łącznie z przychodem brutto uzyskanym z handlu na jarmarkach, względnie targach, oraz z wykonania dostaw, w przedsiębiorstwach zaś skupu zawodowego prowadzonego celem wywozu zagranicę — wartość wywiezionych towarów. 4) Dla robót i dostaw, wykonywanych jako samoistne przedsiębiorstwo — sumę przychodu brutto za roboty, względnie dostawy.

Rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 22 grudnia 1926 roku brzmi, jak następuje: Na mocy artykułu 7-go, ustęp 2-gi i artykułu 125-go ustawy o państwowym podatku przemysłowym z dnia 15 lipca 1925 roku (Dz. U. R. P., Nr. 79, poz. 550) zarządza się co następuje:

§ I. Obniża się stopę podatku do 1% od obrotów wymienionych w punktach 1 i 4 artykułu 5-go ustawy o państwowym podatku przemysłowym z dnia 15 lipca 1925 roku (Dz. U. R. P., Nr. 79, poz. 550), a osiąganych przy sprzedaży wszelkiego rodzaju towarów, począwszy od 1-go stycznia 1927 roku przez: samoistne przedsiębiorstwa handlowe ze sprzedaży hurtowej, przez przedsiębiorstwa skupu zawodowego, jak również przez samoistne przedsiębiorstwa wykonywania dostaw.

§ 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1-go stycznia 1927 roku. Od tegoż terminu traci moc obowiązującą rozporządzenie z dnia 7 października 1925 roku. (Dz. U. R. P., Nr. 106, poz. 756).

Minister Skarbu:
(—) *G. Czechowicz.*

Minister Przemysłu i Handlu:
(—) *E. Kwiatkowski.*

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	28/XII.	36 zł.
	29/XII.	35 zł.
	31/XII.	35,75 zł.
	4/I.	35,50 — 36,50 zł.
Poznań.	29/XII.	31,50 — 36,50 zł
	31/XII.	31,50 — 36,50 zł.
	3/I.	31,50 — 36,50 zł.
Wilno.	31/XII.	41 — 42 zł.
Łódź.	28/XII.	41 zł.
	30/XII.	41 zł.
	31/XII.	41 zł.
	4/I.	39,40 zł.
Lublin	29/XII.	35 zł
Berlin.	28/XII.	217 — 245 Mk. n.
	29/XII.	217 — 245 " "
	3/I.	217 — 245 " "
	4/I.	217 — 245 " "
Hamburg.	29/XII.	Dunaj 10,30 hfl.
	31/XII.	Dunaj 35,75 hfl.
	4/I.	Dunaj 35,50 — 36,50 hfl.
Chicago.	28/XII.	Malt. barley 60 — 78 cts. za bushel.
	3/I.	Malt. barley 60 — 78 cts. za bushel.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7